

SUSHI



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 200 gr de arroz para sushi.
- 220 gr de agua aprox.
- 100 gr de salmón fresco previamente congelado.
- 100 gr de atún fresco previamente congelado.
- 8 Langostinos.
- Wasabi en pasta.
- Alga nori.
- Vinagre de arroz o preparado de vinagre para sushi.
- Soja.
- Jengibre laminado.
- Sal.



PREPARACIÓN

Lo primero que haremos será lavar el arroz 4 o 5 veces. Dejando el agua casi transparente. Cubrimos con el agua y ponemos a fuego fuerte tapado, cuando empieza a cocer bajamos a fuego lento y cocemos durante 20 minutos. Una vez cocido, removemos y abanicamos para enfriar lo antes posible, una vez casi frío aliñamos con el vinagre de arroz o el preparado para sushi.

Para elaborar nuestros Makis, colocamos la esterilla y el alga nori sobre esta, cubrimos el alga dejando un espacio de alga libre en los lados con una capa de arroz humedeciéndonos las manos para que no se pegue el arroz a las manos. Mucha precaución de no aplastar el arroz para conservar su forma. En el centro del alga colocamos las verduras y el pescado elegido. Untamos este de wasabi y envolvemos con la esterilla dejando el rollito de Maki bien apretado, humedeciendo el borde libre de alga con un poco de agua para que se pegue bien. Una vez terminado el rollito cortamos con un cuchillo húmedo en rodajas de un dedo de grosor.

Para elaborar los Niguiris cortaremos el pescado en pequeños filetes finos y coceremos los langostino pinchados en brochetas durante un minuto y medio. Una vez cocidos los langostinos los pelamos dejando la punta de la cola y los abrimos al centro en forma de libro.

Una vez tenemos todos los ingredientes, nos mojamos las manos con agua, cogemos una pequeña porción de arroz y damos forma de bola alargada, cogemos el pescado elegido, untamos con wasabi y colocamos sobre la bola de arroz dejándolo bien formado.

Así formaremos nuestras piezas de sushi según nuestro gusto.

Lo acompañamos de soja con wasabi y de jengibre laminado, y listo para disfrutar.